

Planter et vinifier des variétés Bouquet



PÔLE TECHNIQUE RÉGIONAL INTERSUD

Vignes et vins du bassin Languedoc-Roussillon

6 Place des Jacobins – BP 221, 11100 Narbonne

 +33 4 68 90 13 21 |  +33 6 31 99 54 86

Version: Octobre 2025

LES VARIÉTÉS BOUQUET EN BREF

Il s'agit d'une famille de plusieurs variétés de vigne obtenue par le chercheur montpelliérain **Alain Bouquet** entre 1974 et 2009 qui se caractérisent par...

"L'objectif est de créer des variétés résistantes aux maladies et non aux vignerons ou aux consommateurs!"



Ces trois attributs sont le résultat de la **stratégie de sélection variétale** adoptée par Alain Bouquet. Originale dans l'univers des variétés résistantes aux maladies, son approche se distingue par deux éléments:



Tolérance oïdium & mildiou



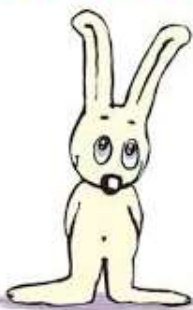
Adaptation aux terroirs méditerranéens

3 attributs



Qualité organoleptique

POURQUOI?



- **Son point de départ:** le chercheur est parti d'une variété hybride appelée **NC6-15**, fruit d'un croisement réalisé au début du XXème siècle par Louis Reinhold Detjen, en Caroline du Nord, entre une vigne américaine *Muscadinia rotundifolia* et une vigne européennes *Vitis vinifera*. L'atout de cet hybride? Il hérite de la très grande résistance de *M. rotundifolia* face aux maladies cryptogamiques. Son handicap? Composé seulement à 50 % du patrimoine génétique de *V. vinifera*, cet hybride est peu fertile, rendant complexe le processus de sélection variétale.
- **Son schéma de sélection:** à partir de NC6-15, le chercheur se lance dans un processus de sélection qui s'étendra jusqu'à la fin de sa vie. En 1974, il croise une première fois cette variété avec du Cabernet Sauvignon. Une fois évaluée la capacité de résistance aux maladies de la descendance, il la croise avec du Grenache et du Pinot. Et ainsi de suite pendant 35 ans avec une constante: tous les croisements se font avec des cépages *Vitis vinifera* afin d'en augmenter la part dans les générations successives et d'en garantir ainsi les qualités organoleptiques. Au bout de cinq ou six générations d'un tel schéma, les variétés obtenues ont **plus de 99 % du génome *V. vinifera*** dans leur patrimoine. A ce stade on ne parle plus d'hybride.

Nos cousins néandertaliens...

Selon une étude publiée dans la revue Science, les gènes néandertaliens représentent 1,8 à 2,6 % de la composition génétique totale des personnes de descendance eurasiennne. Et pourtant, nous nous qualifions tous d'Homo sapiens! Avec plus de 98 % de *V. vinifera*, les variétés Bouquet ne peuvent que revendiquer leur appartenance à cette famille!

LES VARIÉTÉS BOUQUET EN BREF

Après de 35 ans de rétrocroisements successifs (1974-2009), ce programme a abouti à une série de génotypes communément appelés “variétés Bouquet”, du nom de son créateur.

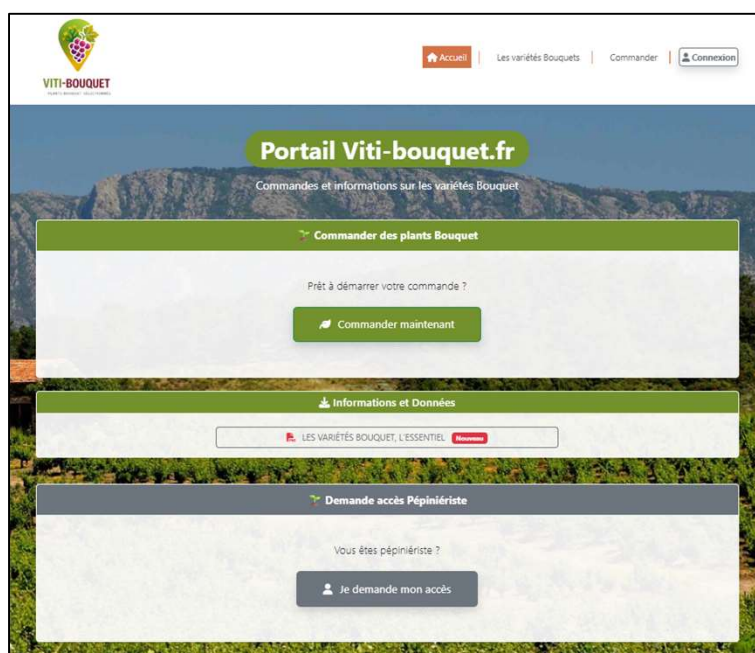
Depuis 2006-2009, l'INRAE de Pech Rouge (Aude) procède à l'évaluation de **32 génotypes** « Bouquet » (3 jus, 5 VDQA, 24 vins à degré normal).

Aujourd'hui, **treize de ces variétés** (cf tableau ci-dessous) sont valorisées par la filière régionale: 8 variétés sont au classement temporaire (CT) et 5 variétés sont en cours de classement définitif.

Niv rétrocroisement	Num. variété	Spécificités	Régime pour plantation
BC4 (97,5 % V.v)	Bouquet 3197-81 B (G5)	Vins au potentiel de bas degrés mais pas que...	CT
	Bouquet 3196-57 B (G9)		En cours de classement définitif
	Bouquet 3184-1-9 N (G14)		CT
BC5 (98,7 % V.v)	Bouquet 3159-2-12 B	Descendant Chasan	En cours de classement définitif
	Bouquet 3160-27-4 N	Descendant Fer S.	En cours de classement définitif
	Bouquet 3176-21-11 N	Descendants Grenache	En cours de classement définitif
	Bouquet 3179-90-7N		En cours de classement définitif
	Bouquet 3328-168 N	Descendant Marselan	CT
	Bouquet 3328-306 N		CT
	Bouquet 3328-177 N		CT
BC6 (99,2 % V. v)	Bouquet 3322-343 N	Descendant Cab Sauv.	CT
	Bouquet 3322-226 N		CT
	Bouquet 3347-320 B	Descendant Aranel	CT

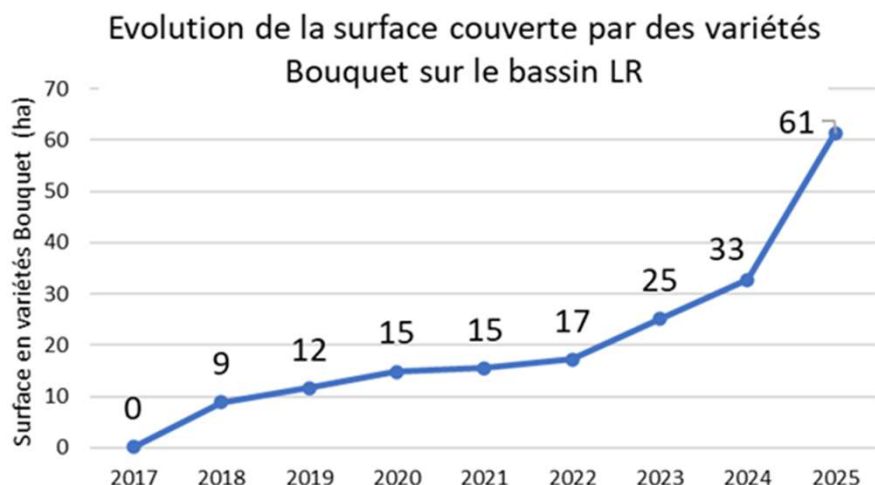
Les 5 variétés en cours de classement définitif devraient être accessibles à tous dès la campagne de plantation 2026/2027. Les pré-réservations de plants se font sur le portail Viti-Bouquet.fr (<https://viti-bouquet.fr>).

Concernant les 8 variétés en classement temporaire, tout viticulteur ou vigneron d'Occitanie peut se porter candidat pour participer à leur évaluation collective. Cela se fait au travers du programme expérimental Oscar Oc, piloté par le Pôle technique InterSud et fortement soutenu financièrement par la Région Occitanie.



Oscar Oc: un dispositif expérimental inédit lancé depuis 2018

Entre 2018 et 2025, ce sont 62 vignerons qui se sont engagés dans l'expérimentation des variétés Bouquet sur le bassin Languedoc-Roussillon.

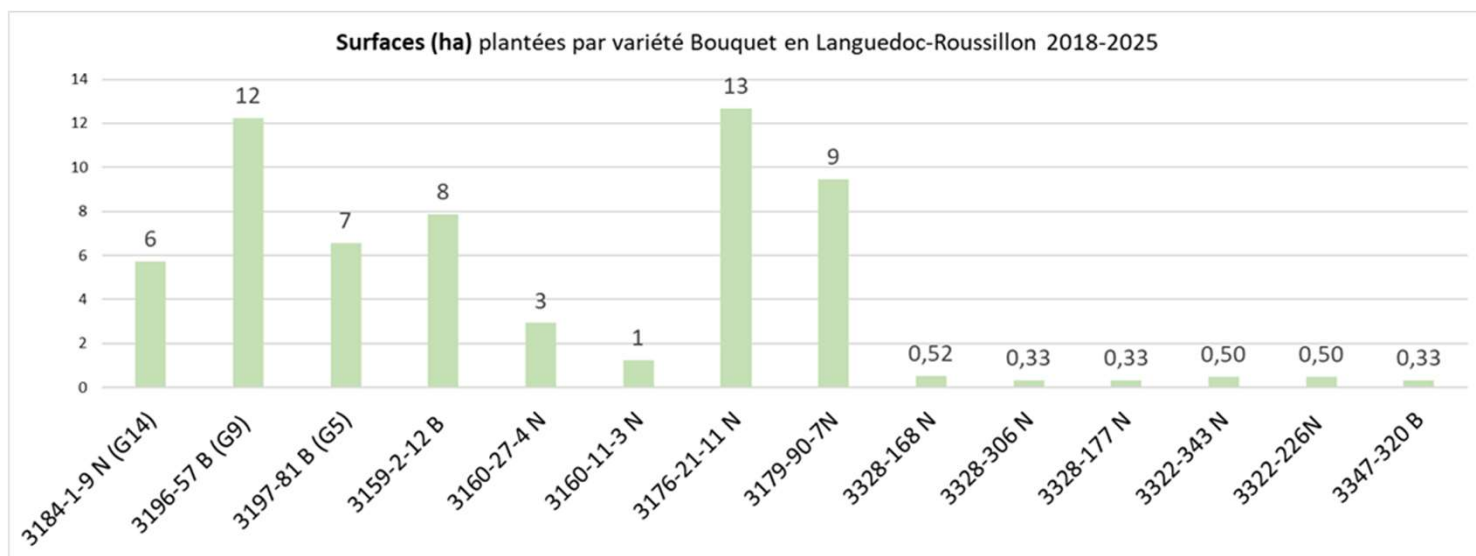


PLUS DE 60 HA DE
SUPERFICIE EN
VARIÉTÉS
“BOUQUET” EN 2025

Sous le régime du **classement temporaire**, ces variétés ont pu être implantées sur des parcelles vigneronnes par le biais d'un programme expérimental porté par les interprofessions du **bassin viticole Languedoc-Roussillon**, signataires d'une convention avec les obtenteurs, l'INRAE et l'IFV.

Piloté au jour le jour par le Pôle technique InterSud, ce dispositif compte aujourd'hui **huit campagnes de plantation**, soit:

	Nb d'opérateurs	Nb de parcelles	Surface (ha)
Aude	26	37 parcelles	23
Gard	11	24 parcelles	14
Hérault	23	47 parcelles	21
PO	2	3 parcelles	3
TOTAL bassin LR	62	111 parcelles	61



Les données agronomiques et œnologiques acquises sur les variétés Bouquet en Languedoc-Roussillon

Les informations présentées dans ce document sont majoritairement issues de la journée dédiée aux variétés Bouquet, le 6 juillet 2023, à Gruissan qui fut organisée par les trois interprofessions du bassin Languedoc-Roussillon (CIVL, CIVR et InterOc).



Les interventions de cette journée sont toujours accessibles sur la chaîne YouTube du CIVL: <https://youtube.com/playlist?list=PLQnHnBk4yUk9EZW8kTFczDhoye0yRrelx&si=LUfjsufghAcWXGI>

Les données originales sont issues du Pôle technique InterSud qui pilote le déploiement des variétés Bouquet sur le bassin Languedoc-Roussillon ainsi que des travaux l'ICV, des Laboratoires Dubernet, du Domaine de Cazes (Chambre d'Agriculture de l'Aude) et de l'INRAE de Pech Rouge.

POUR TOUTES QUESTIONS:

Marie CORBEL

Pôle technique régional InterSud

Vignoble et vins du bassin Languedoc-Roussillon

+33 4 68 90 13 21 | +33 6 31 99 54 86

Mail : mcorbel@languedoc-wines.com

6 Place des Jacobins – BP 221, 11100 Narbonne

PÔLE TECHNIQUE RÉGIONAL INTERSUD

Vignes et vins du bassin Languedoc-Roussillon

6 Place des Jacobins – BP 221, 11100 Narbonne

+33 4 68 90 13 21 | +33 6 31 99 54 86

VARIÉTÉ N° 3159-2-12-B (BLANC)

Origine (dernier croisement): CHASAN B x MTP 3099-10-57

Statut: Classement temporaire en France depuis 2018

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



Le 3159-2-12-B produit des vins fins, gras et amples assez proches du Chardonnay. D'un niveau de production moyen (8t/ha), sa maturité de 2e époque (proche Syrah) et sa résistance à la sécheresse en font un cépage bien adapté à nos conditions méridionales. Il donne de bons résultats sur 140Ru avec des vins équilibrés.

3159-2-12-B

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	DRESSÉ
SÉCHERESSE	BONNE RÉSISTANCE
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPES	AÉRIÉES

RÉSISTANCE :

	RÉSISTANCE	GÈNE(S)
MILDIU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

RENDEMENT :



Maturité et aromatique proche du chardonnay
Potentiel polyphénolique plus élevé

Profil riche exotique

Implantation possible sur secteurs chaud et tempéré

Très bon comportement sur Ru140

Récolte à maturité fin août - début septembre

Profil IGP haut de gamme ou "AOP" blanc méditerranéen.

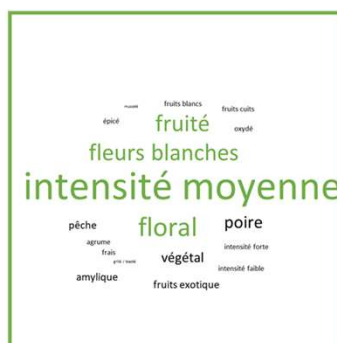
INRAE

Résultat de la
dégustation
des variétés
Bouquet sur
les parcelles
VATE
(Domaine de
Pech Rouge
et Domaine
de Cazes) -
Millésime
2022

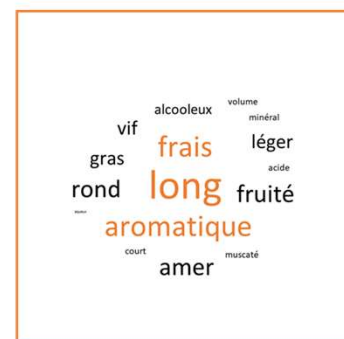
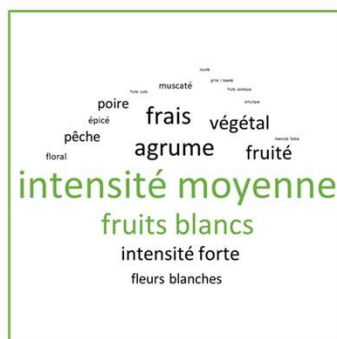
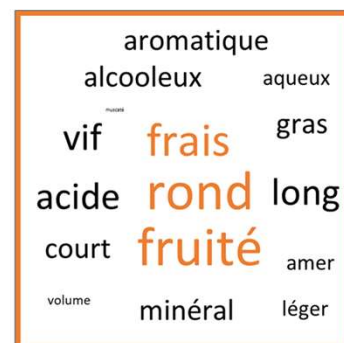
Variété	3159-2-12					
Parcelle	Alaigne / Cazes					
Millésime	2022					
date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	
06/09	2,3	13,13	3,78	0,35	3,20	

Variété	3159-2-12					
Parcelle	Pech Rouge					
Millésime	2022					
date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	
23/08	1,6	13,91	4,17	0,23	3,39	

Olfactif



Gustatif



VARIÉTÉ N° 3159-2-12-B (BLANC) (SUITE)



Dégustation : 3159 B vinification standard

Parcelle : Maraussan (2007)

Vendangé le 24/8/22

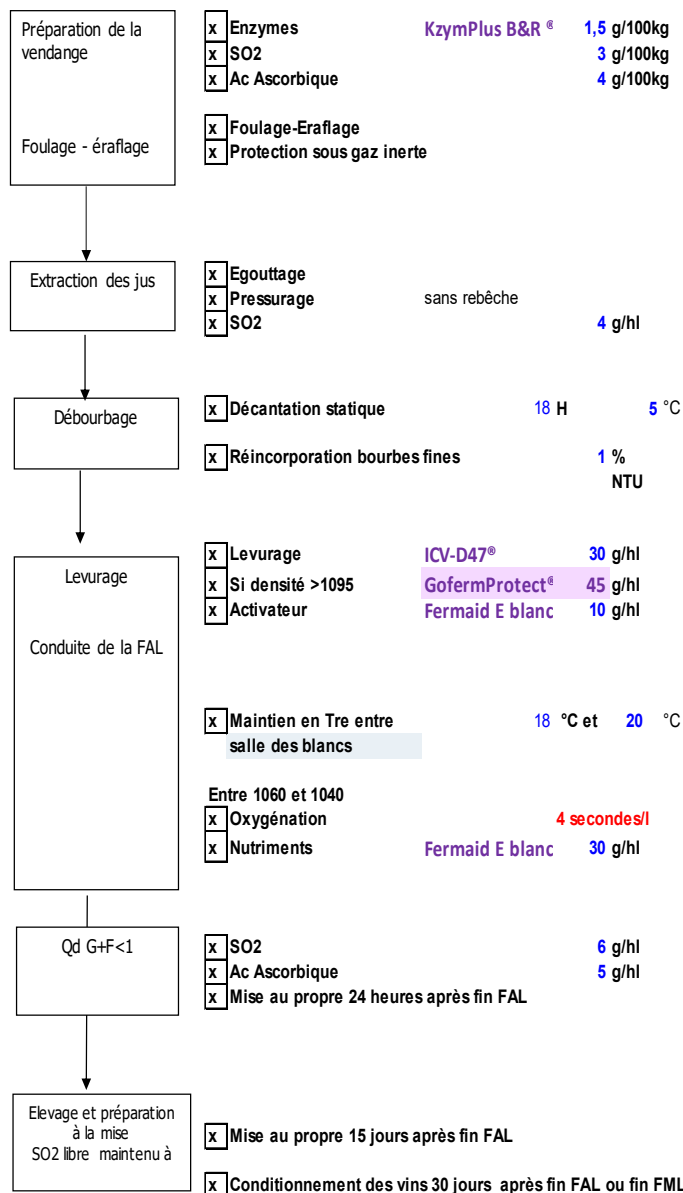
Rendement: 4,61 kg/pied

Etat sanitaire: 0 % dégâts

Fiche élaboration Vin Blanc N°

062 -22

Essai	Cépages résistants	Matière première	P0179
Modalité	Standard	IGP-Blanc	Bouquet 3159 Maraussan
		Reçue le	23/08/2022



Analyse vin fini

Lot	062-22:Std
Date Analyse	03/11/2022
G+F g/l	0,7
TAV en %	13,2
AT en g H2SO4/l	4,1
Ac vol en g H2SO4/l	0,13
SO2I en mg/l	22
SO2T en mg/l	125
pH	3,20
Ac tartrique en g H2SO4/l	3,0
Ac mal en g/l	1,4
Ac Lactique en g/l	<0,3
Ethanal en mg/l	54
K en g/l	0,670
Delta NTU	1
CO2 en mg/l	1249

Commentaires Analyse Sensorielle jury expert ICV

Ces vins présentent des notes florales originales. D'un point de vue gustatif, l'équilibre est marqué par l'importance des notes d'amertume qui sont plus marquées en vinification standard qu'en macération sur bourbes.

Bien que le profil olfactif de la modalité en macération sur bourbes soit plus intense que celui du process classique il n'induit pas l'obtention d'un vin très "Thiol" comme on peut l'avoir parfois sur d'autres cépages (Sauvignon par exemple).

VARIÉTÉ N° 3196-57 (G9) (BLANC)

Origine (dernier croisement): ITALIA B x MTP 1-2-82
Statut: Classement temporaire en France depuis 2018

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



Le 3196-57 (G9) donne des vins légers mais équilibrés, avec des notes muscatées fraîches, parfois thiolées. Dans un profil Muscat sec ou en base mousse, il conviendra bien aux conditions et aux objectifs de marché des Pyrénées-Orientales par exemple. Les vins présentent de très fortes teneurs en glutathion et sont donc relativement résistants à l'oxydation. Cette variété est très productive (>12t/ha) et s'adapte très bien à nos conditions méridionales et donne des vins ne dépassant pas les 11%vol. à maturité.

3196-57 (G9) B

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	DROIT ERIGÉ
SÉCHERESSE	TRÈS BONNE RÉSISTANCE
VIGUEUR	ÉLEVÉ
GRAPPES	LONGUES ET LÂCHES GROSSES BAIES

RÉSISTANCE :

	RÉSISTANCE	GÈNE(S)
MILDIU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

RENDEMENT :



Faible potentiel d'accumulation des sucres
 Reste frais même à maturité poussée/conditions chaudes
 Teneur élevée en GSH - très faible en acides phénols

Profil frais thiolé touche muscatée

Implantation : plaines des 4 départements, secteurs chauds notamment PO
 Très bon comportement sur Ru 140
 Taille longue
 Pulvérisation Soufre 2*5kg/ha à véraison
 Récolte début septembre 11.5%
 Itinéraire de vinification réducteur et adapté pour production de thioles volatils
 Intérêt en base mousse?

Profil frais exotique

Implantation : plaines des 4 départements, secteurs chauds ou coteaux
 Taille longue
 Très bon comportement sur Ru 140
 Récolte à maturité poussée fin septembre - début octobre
 Profil complexe et fin

INRAE

Résultat de la dégustation des variétés
Bouquet sur les parcelles VATE (Domaine de Pech Rouge et Domaine de Cazes) - Millésime 2022

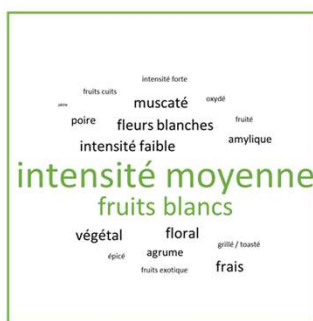
Variété	G9
Parcelle	Alaigne / Cazes
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH
31/08	2,2	10,45	4,67	0,18	2,99

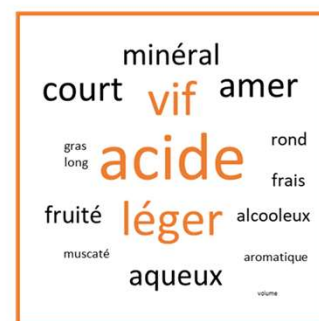
Variété	G9
Parcelle	Pech Rouge
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH
23/08	1,6	11,61	4,6	0,06	3,17

Olfactif



Gustatif



VARIÉTÉ N° 3196-81 (G5) (BLANC)

Origine (dernier croisement): MUSCAT DE HAMBOURG x MTP 1-2-82
Statut: Classement temporaire en France depuis 2018

LABORATOIRES
Dubernet

Le 3197-81B (G5) est un candidat intéressant en assemblage rosé. Ses notes florales de rose et son faible degré l'amèneront à être un très bon partenaire d'assemblage avec des Grenaches.

Il développe une bouche enrobée avec du gras et une belle longueur.

C'est aussi un cépage très productif (18 à 25t/ha) bien adapté à l'arc méditerranéen. Son port semi-érigé nécessite d'adapter le palissage en conséquence. Le porte-greffe doit conférer une vigueur suffisante (140Ru, 333EM, 1103P par exemple)



3196-81 (G5) B

DÉBOURREMENT :

RÉSISTANCE :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	DROIT ÉRIGÉ
SÉCHERESSE	BONNE RÉSISTANCE
VIGUEUR	ÉLEVÉ
GRAPPES	PIGNÉE

RENDEMENT :



10-12
T/HA

Faible potentiel d'accumulation des sucres
Caractère muscaté
Note de rose à la dégustation des raisins

Profil frais peu muscaté

Implantation : plaines des 4 départements, secteurs chauds notamment PO

Très bon comportement sur Ru 140 et R 110

Taille courte possible

Récolte début septembre 11.5%

Itinéraire de vinification réducteur et adapté pour production de thioles volatils
Intérêt en base mousse?

Profil muscaté

Implantation : plaines des 4 départements, secteurs chauds ou coteaux

Très bon comportement sur Ru 140 et R 110

Taille courte possible

Récolte à maturité poussée fin septembre - début octobre

Profil muscaté affirmé

INRAE

Résultat de la dégustation des variétés Bouquet sur les parcelles VATE (Domaine de Pech Rouge et Domaine de Cazes) - Millésime 2022

Variété	G5
Parcelle	Alaigne / Cazes
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH
30/08	2,9	10,675	3,45	0,20	3,26

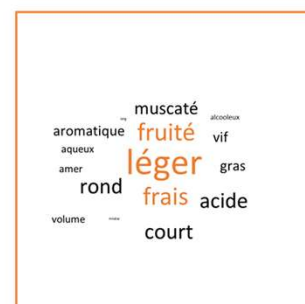
Variété	G5
Parcelle	Pech Rouge
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH
23/08	1,5	11,55	3,74	0,14	3,56

Olfactif



Gustatif



VARIÉTÉ N° 3347-320 (BLANC)

Origine (dernier croisement): ARANEL x MTP 3159-2-12
Statut: Classement temporaire en France à venir pour les plantations 2025

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

3347-320 (BLANC)

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	DRESSÉ
SÉCHERESSE	BONNE RÉSISTANCE
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPES	AEREE

RÉSISTANCE :

	RÉSISTANCE	GÈNE(S)
MILDIOU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

RENDEMENT :



8-15
T/HA

VARIÉTÉ N° 3179-90-7 (NOIR)

Origine (dernier croisement): GRENACHE N x MTP 3082-1-32
Statut: Classement temporaire en France depuis 2021

LABORATOIRES
Dubernet



3179 + 3176-21-11N : Deux variétés issues de croisements avec du grenache. Elles montrent une très bonne adaptation aux conditions méditerranéennes et une résistance totale au mildiou et à l'oïdium. Avec un niveau de production très élevé (10 à 15t/ha), elles donnent en rouge comme en rosé des vins ronds et fruités proches du Grenache.

Elles nous paraissent être des variétés d'avenir pour leur capacité à la production de très bons rosés et rouges en conditions méridionales.

3179-90-7-N

DÉBOURREMENT :			RÉSISTANCE :		
PRÉCOCE	MOYEN	TARDIF			
MATURITÉ (ÉPOQUE) :					
1ER	2E	3E	MILDIU	TRÈS FORTE	RPV 1
			OÏDIUM	TOTALE	RUN 1
CARACTÉRISTIQUES :			RENDEMENT :		
PORT	TRÈS ERIGE		BAS	MOYEN	ELEVÉ
SÉCHERESSE	TOLERANT		12-18 T/HA		
VIGUEUR	ELEVÉE				
GRAPPES	LÂCHE				

Potentiel polyphénolique proche du grenache
Très intéressant en rosé

Taille courte de préférence (très fertile sur les bourgeons de la base)

Utilisable sur terroir AOP coteaux

Profil IGP/ "AOP" rosé

Très polyvalent

Taille courte possible

Maturité et style proche du grenache

Profil IGP/ "AOP" rouge

Récolte à maturité
poussée fin septembre -
début octobre

Profil complexe et fin

Proximité au grenache

INRAE

Résultat de la
dégustation des
variétés

Bouquet sur les
parcelles VATE
(Domaine de
Pech Rouge et
Domaine de
Cazes) -
Millésime 2022

Variété	3179-90-7				
Parcelle	Alaigne / Cazes				
Millésime	2022				

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
22/09	3,0	16,94	3,95	0,48	3,59	24,30	82,0

Variété	3179-90-7				
Parcelle	Pech Rouge				
Millésime	2022				

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
29/08	2,3	13,95	2,62	0,44	4,33		112,1

Olfactif

végétal réglisse fruits secs
fruits rouges mentholé épices fumé
alcool cerise / griotte fraise
intensité forte
fruité confiture cassis
intensité moyenne
caramel fruits noirs framboise
plantes aromatiques

Gustatif

fruits rouges
tanins souples
fruité rond concentré
acide structuré
court longueur tanins asséchants
frais sucrosité
alcooléux

framboise
plantes aromatique
mentholé fruits noirs cuir
floral intensité forte réglisse
amylique cassis fruits secs
caramel fumé confiture
végétal épices fruité
intensité moyenne
fruits rouges

tanins asséchants
concentré court
léger / dilué acide
fruité rond alcooléux
fruits rouges structuré
astringent longueur amer
frais sucrosité
tanins souples

VARIÉTÉ N° 3179-90-7 (NOIR) (SUITE)



Dégustation : 3179 N vinification rouge

Parcelle : Maraussan (2007)

Vendangé le 29/8/22

Rendement: 3,13 kg/pied

Etat sanitaire: 0 % dégâts

Macération 12 jours

Minivinification standard en rouge: principaux éléments de la procédure ICV- R&D

• Préfermentaire

Sulfitage à 5g/100Kg sur raisin. Enzymage sur les raisins à 2mL/100kg ICV Zéphyr®. Eraflage, foulage.

• Fermentation alcoolique

Levurage avec 30 g/qt ICV D 254®. Température de macération : 28°C. Fermaid E® 10 g/qtL au levurage. Entre 1070 et 1050, ajout de 30 g/qt de Fermaid E®. Pigeage manuel quotidien avec aération (bullage d'oxygène : 2.5 mg/L et par jour). Durée macération : 10 jours. Ecoulage. Pressurage. Assemblage du vin de goutte et du vin de presse. Soutirage avec aération après 24 heures en séparant le vin des lies. Deuxième soutirage avec aération quand le vin est sec en séparant le vin des lies.

• Fermentation malolactique

Ensemencement avec Alto Icy® ou ELIOS-1® selon matrice. Fin FML soutirage avec aération et séparation du vin et des lies. Sulfitage à 6 g/hL.

Mise au froid à 12°C. Après 2 semaines au froid, soutirage avec aération et séparation du vin et des lies. Nouvelle mise au propre par soutirage à l'air au bout de deux semaines. Sulfitage avant la mise pour atteindre 20-25 mg/L de SO₂ libre. Mise en bouteille 1,5 mois après fin FML

Analyse vin fini

Lot	539-22:3179
G+F g/l	0,6
TAV en %	16,3
AT en g H2SO4/l	4,1
Ac vol en g H2SO4/l	0,68
SO2I en mg/l	24
SO2T en mg/l	87
pH	3,36
Ac tartrique en g H2SO4/l	2,6
Ac mal en g/l	<0,3
IC	11,80
Nuance	0,53
DO280	67
Ethanal en mg/l	29
K en g/l	0,690
CO2 en mg/l	960

Commentaire Analyse Sensorielle jury expert ICV

Le cépage 3179 a un profil olfactif moyennement intense de fruit rouge et de confiture, peu végétal. Son profil gustatif est rond, peu astringent et peu amer.

VARIÉTÉ N° 3179-90-7 (NOIR) (SUITE)



Dégustation : 3179 N vinification rosé

Parcelle : Maraussan (2007)

Vendangé le 24/8/22

Rendement: 4,4 kg/pied

Etat sanitaire: 0 % dégâts

Pressurage direct

Minivinification standard en rosé : principaux éléments de la procédure ICV-R&D

Opérations préfermentaires

Sulfitage à 3 g/100 Kg sur raisin et ajout d'acide ascorbique 4g/100 kg. Enzymage sur les raisins KzymPlus Blanc Rosés 1.5g/qt. Eraflage, foulage. Macération pelliculaire nuit à 12°C. Pressurage : sulfitage des jus à 4 g/hL. Décantation statique à froid + 1% Bourbes légères

Fermentation alcoolique

Levurage avec 30 g/hL de ICV Gre® réactivées avec GofermProtect® 45g/hL. Fermaid E® blanc 10g/hL au levurage, Entre 1070 et 1050, aération du jus par bullage de 5mg/L d'oxygène et ajout de 30 g/hL de Fermaid E® blanc.

Elevage du vin

Dès la fin des sucres, sulfitage à 6 g/hL et ajout d'acide ascorbique à 5 g/hL. Maintien du SO₂ libre à 25-30mg/L. Stockage à 12°C avec 1 mise au propre, 1 mois après la fin de FA : mise en œuvre des Instructions de Travail de mise en bouteille.

Analyse vin fini

Lot	215-22:3179 PD
Date Analyse	28/11/2022
G+F g/l	7,8
TAV en %	15,1
AT en g H ₂ SO ₄ /l	4,0
Ac vol en g H ₂ SO ₄ /l	0,34
SO ₂ I en mg/l	26
SO ₂ T en mg/l	135
pH	3,15
Ac tartrique en g H ₂ SO ₄ /l	3,5
Ac mal en g/l	1,0
Ethanal en mg/l	54
K en g/l	0,490
Delta NTU	1
CO ₂ en mg/l	1201

Commentaire Analyse Sensorielle jury expert ICV

Le cépage 3179 conduit à un rosé dont le profil olfactif est complexe et fruité sans composante dominante franche. Son profil gustatif se distingue des autres par un volume très important (en lien probablement avec la forte teneur en alcool) et une finale un peu brûlante. Il serait intéressant d'évaluer son expression en rosé à un niveau de maturité alcool moindre.

VARIÉTÉ N° 3176-21-11 (NOIR)

Origine (dernier croisement): GRENACHE N x MTP 3084-2-46
Statut: Classement temporaire en France depuis 2018

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



3179 + 3176-21-11N : Deux variétés issues de croisements avec du grenache. Elles montrent une très bonne adaptation aux conditions méditerranéennes et une résistance totale au mildiou et à l'oïdium. Avec un niveau de production très élevé (10 à 15t/ha), elles donnent en rouge comme en rosé des vins ronds et fruités proches du Grenache.
Elles nous paraissent être des variétés d'avenir pour leur capacité à la production de très bons rosés et rouges en conditions méridionales.

3176-21-11-N

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



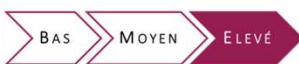
RÉSISTANCE :

	RÉSISTANCE	GÈNE(s)
MILDIU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

CARACTÉRISTIQUES :

PORT	DRESSÉ
SÉCHERESSE	RÉSISTANT
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPE	PEAUX ÉPAISSE GRAPPE FERMÉE

RENDEMENT :



12-15
T/HA

Très proche du grenache visuellement
Potentiel polyphénolique nettement supérieur au grenache
Incompatible sur Ru140, privilégier le R110
Taille courte de préférence
Utilisable sur terroir "AOP" coteaux

Profil "AOP" rouge égrappée

Taille courte
Maturité proche du grenache

Profil "AOP" rouge MCO2

Récolte à maturité
poussée fin septembre -
début octobre
Profil complexe et fin

INRAE

Résultat de la
dégustation des
variétés Bouquet sur
les parcelles VATE
(Domaine de Pech
Rouge et Domaine
de Cazes) - Millésime
2022

Variété	3176-21-11
Parcelle	Alaigne / Cazes
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
21/09	2,7	13,50	3,39	0,27	3,56	34,62	98,3

Variété	3176-21-11
Parcelle	Pech Rouge
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
29/08	2,7	13,96	2,65	0,44	4,34		108,4

Olfactif

régisse plantes aromatiques framboise
fumé
intensité moyenne
intensité faible
fruité végétal épices
intensité forte
fruits secs fruits noirs confiture
cuir fruits rouges fraise
alcool cassis
mentholé

Gustatif

alcooléux tanins souples
Vigre / dilué fruits rouges
longueur structuré court
tanins asséchants
astringent
rond concentré fruité
sucrosité

caramel cerise / griotte
régisse amylique
mentholé cassis fruits noirs
fruité intensité forte
fruité fruits rouges
intensité moyenne
fruité épices confiture
framboise végétal fruits secs
plantes aromatique

fruité acide
Vigre / dilué tanins souples
longueur structuré rond
amer fruits rouges sucrosité
astringent
frais concentré
tanins asséchants
alcooléux



Dégustation : 3176 N vinification rouge

Parcelle : Maraussan (2007)

Vendangé le 31/8/22

Rendement: 2,56 kg/pied

Etat sanitaire: 0 % dégâts

Macération 12 jours

Minivinification standard en rouge: principaux éléments de la procédure ICV- R&D

• Préfermentaire

Sulfitage à 5g/100Kg sur raisin. Enzymage sur les raisins à 2mL/100kg ICV Zéphyr®. Eraflage, foulage.

• Fermentation alcoolique

Levurage avec 30 g/qt ICV D 254® .
Température de macération : 28°C.
Fermaid E® 10 g/qtL au levurage. Entre 1070 et 1050, ajout de 30 g/qt de Fermaid E®.
Pigeage manuel quotidien avec aération (bullage d'oxygène : 2.5 mg/L et par jour).
Durée macération : 10 jours
Ecoulage. Pressurage . Assemblage du vin de goutte et du vin de presse.
Soutirage avec aération après 24 heures en séparant le vin des lies. Deuxième soutirage avec aération quand le vin est sec en séparant le vin des lies .

• Fermentation malolactique

Ensemencement avec Alto Icy® ou ELIOS-1® selon matrice. Fin FML soutirage avec aération et séparation du vin et des lies.
Sulfitage à 6 g/hL .

Mise au froid à 12°C. Après 2 semaines au froid, soutirage avec aération et séparation du vin et des lies. Nouvelle mise au propre par soutirage à l'air au bout de deux semaines. Sulfitage avant la mise pour atteindre 20-25 mg/L de SO₂ libre. Mise en bouteille 1,5 mois après fin FML

Analyse vin fini

Lot	216-22:3176 MP 0,5H
G+F g/l	0,6
TAV en %	13,9
AT en g H ₂ SO ₄ /l	3,6
Ac vol en g H ₂ SO ₄ /l	0,44
SO ₂ I en mg/l	25
SO ₂ T en mg/l	103
pH	3,53
Ac tartrique en g H ₂ SO ₄ /l	3,2
Ac mal en g/l	<0,3
IC	16,4
Nuance	0,53
DO280	90
Ethanal en mg/l	40
K en g/l	0,990
CO ₂ en mg/l	533

Commentaire Analyse Sensorielle jury expert ICV

Le cépage 3176 est plutôt caractérisé par des notes confiture et fruit mûr dominantes sur l'équilibre, avec un bon volume en bouche, et une structure tannique marquée, avec une certaine sècheresse et astringence



Dégustation : 3176 N vinification rosé

Parcelle : Maraussan (2007)
 Vendangé le 24/8/22
 Rendement: 4,3 kg/pied
 Etat sanitaire: 0 % dégâts
 Macération pelliculaire 30 mn à température ambiante

Minivinification standard en rosé : principaux éléments de la procédure ICV-R&D

Opérations préfermentaires

Sulfitage à 3 g/100 Kg sur raisin et ajout d'acide ascorbique 4g/100 kg.
 Enzymage sur les raisins KzymPlus Blanc Rosés 1.5g/qt. Eraflage, foulage.
 Macération pelliculaire nuit à 12°C.
 Pressurage : sulfitage des jus à 4 g/hL.
 Décantation statique à froid + 1%
 Bourbes légères

Fermentation alcoolique

Levurage avec 30 g/hL de ICV Gre® réactivées avec GofermProtect® 45g/hL.
 Fermaid E® blanc 10g/hL au levurage, Entre 1070 et 1050, aération du jus par bullage de 5mg/L d'oxygène et ajout de 30 g/hL de Fermaid E® blanc.

Elevage du vin

Dès la fin des sucres, sulfitage à 6 g/hL et ajout d'acide ascorbique à 5 g/hL. Maintien du SO₂ libre à 25-30mg/L.
 Stockage à 12°C avec 1 mise au propre, 1 mois après la fin de FA : mise en œuvre des Instructions de Travail de mise en bouteille.

Analyse vin fini

Lot	216-22:3176 MP 0,5H
Date	18/11/2022
G+F g/l	3,2
TAV en %	13,9
AT en g H ₂ SO ₄ /l	3,7
Ac vol en g H ₂ SO ₄ /l	0,21
SO ₂ I en mg/l	23
SO ₂ T en mg/l	127
pH	3,27
Ac tartrique en g H ₂ SO ₄ /l	2,2
Ac mal en g/l	1,6
Ethanal en mg/l	49
K en g/l	0,620
Delta NTU	5
CO ₂ en mg/l	1027

Commentaire Analyse Sensorielle jury expert ICV

Le cépage 3176 présente un profil olfactif fortement marqué par des composantes soufrées et végétal. Son équilibre en bouche est dominé par des tanins agressifs, secs et astringents. Il serait intéressant d'évaluer l'expression de ce cépage en l'absence totale de macération pré fermentaire

VARIÉTÉ N° 3160-27-4 (NOIR)

Origine (dernier croisement): FER SERVADOU x 3090-4-25
Statut: Classement temporaire en France depuis 2021

LABORATOIRES
Dubernet
 o n o l o g i e

3160-11-3N : lui aussi est bien adapté aux conditions méridionales, avec un niveau de production inférieur (5 à 7t/ha). Il donne des vins puissants et très structurés en rouge, avec un réel potentiel de garde.
 Attention néanmoins aux pH élevés. A privilégier donc en terrains frais (plutôt argileux). Il faut cibler avec ce cépage un objectif haut de gamme. Pensez à privilégier les porte-greffes tolérants à la sécheresse et bon assimilateurs du magnésium (140Ru, 41B si irrigation, 333EM, 1103P pour limiter la hausse du pH.



3160-27-4 N

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	SEMI ÉRIGE
SÉCHERESSE	TOLERANT
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPES	FERMEE

RÉSISTANCE :

	RESISTANCE	GÈNE(S)
MILDIU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

RENDEMENT :



10-12
T/HA

Potentiel polyphénolique important - Très gros potentiel de garde
 Profil aromatique complexe et original
 Utilisable sur terroir "AOP" coteaux

Profil "AOP" rosé

Préférer les terroirs chauds
 Taille longue possible
 Privilégier les portes greffes assimilant peu le potassium

Profil "AOP" rouge

Préférer les terroirs chauds
 Récolte à maturité poussée fin septembre
 ⚠ pH élevés (porte-greffe et fertilisation inadaptée)

INRAE

Résultat de la dégustation des variétés Bouquet sur les parcelles VATE (Domaine de Pech Rouge et Domaine de Cazes) - Millésime 2022

Variété	3160-27-4
Parcelle	Alaigne / Cazes
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
01/09	1,4	14,97	4,22	0,35	3,43	22,01	78,4

Variété	3160-27-4
Parcelle	Pech Rouge
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
25/08	1,0	15,52	3,42	0,39	3,84		96,1

Olfactif

framboise
 cerise / griotte
 réglisse alcool
 intensité forte fruité
 épices fruits noirs confiture
 intensité moyenne
 fruits rouges
 fumé cassis végétal
 fraise mentholé floral
 plantes aromatiques

Gustatif

tanins souples
 astringent court
 acide fruité sucrosité
 longueur structuré rond
 concentré
 fruits rouges
 tanins asséchants
 alcooleux

plantes aromatique cuir
 cerise / griotte
 framboise alcool végétal
 cassis fruits secs
 intensité forte caramel
 fruits noirs
 réglisse épices mentholé
 intensité moyenne
 fruits rouges

tanins souples
 sucrosité fruité
 longueur alcooleux acide
 amer astringent
 concentré frais
 structuré rond
 fruits rouges
 tanins asséchants



Dégustation : 3160 N vinification rouge

Parcelle : Pech rouge (2017)

Vendangé le 5/9/22

Rendement: 2,54 kg/pied

Etat sanitaire: 0 % dégâts

Macération 10 jours

Analyse vin fini

Lot	565-22:3160
G+F g/l	0,5
TAV en %	15,7
AT en g H ₂ SO ₄ /l	3,1
Ac vol en g H ₂ SO ₄ /l	0,45
SO ₂ l en mg/l	25
SO ₂ T en mg/l	44
pH	3,83
Ac tartrique en g H ₂ SO ₄ /l	2,6
Ac mal en g/l	<0,3
IC	14,1
Nuance	0,61
DO280	83
Ethanal en mg/l	<18
K en g/l	1,500
CO ₂ en mg/l	599

Minivinification standard en rouge: principaux éléments de la procédure ICV- R&D

• Préfermentaire

Sulfitage à 5g/100Kg sur raisin. Enzymage sur les raisins à 2mL/100kg ICV Zéphyr®. Eraflage, foulage.

• Fermentation alcoolique

Levurage avec 30 g/qt ICV D 254® .
Température de macération : 28°C.
Fermaid E® 10 g/qtL au levurage. Entre 1070 et 1050, ajout de 30 g/qt de Fermaid E®.
Pigeage manuel quotidien avec aération (bullage d'oxygène : 2.5 mg/L et par jour).
Durée macération : 10 jours
Ecoulage. Pressurage . Assemblage du vin de goutte et du vin de presse.
Soutirage avec aération après 24 heures en séparant le vin des lies. Deuxième soutirage avec aération quand le vin est sec en séparant le vin des lies .

• Fermentation malolactique

Ensemencement avec Alto Icy® ou ELIOS-1® selon matrice. Fin FML soutirage avec aération et séparation du vin et des lies.
Sulfitage à 6 g/hL .

Mise au froid à 12°C. Après 2 semaines au froid, soutirage avec aération et séparation du vin et des lies. Nouvelle mise au propre par soutirage à l'air au bout de deux semaines. Sulfitage avant la mise pour atteindre 20-25 mg/L de SO₂ libre. Mise en bouteille 1,5 mois après fin FML

Commentaire Analyse Sensorielle jury expert ICV

Le cépage 3060 se distingue par des notes fruits rouges très marquées, et un équilibre en bouche avec un volume équilibré par la fraîcheur, et une Structure tannique moyenne et assez ronde.

VARIÉTÉ N° 3160-27-4 (NOIR) (SUITE)



Dégustation : 3160 N vinification rosé

Parcelle : Pech rouge (2017)

Vendangé le 29/8/22

Rendement: 4,1 kg/pied

Etat sanitaire: 0 % dégâts

Macération pelliculaire 2 h à température ambiante

Minivinification standard en rosé : principaux éléments de la procédure ICV-R&D

Opérations préfermentaires

Sulfitage à 3 g/100 Kg sur raisin et ajout d'acide ascorbique 4g/100 kg. Enzymage sur les raisins KzymPlus Blanc Rosés 1.5g/qt. Eraflage, foulage. Macération pelliculaire nuit à 12°C.

Pressurage : sulfitage des jus à 4 g/hL.

Décantation statique à froid + 1%

Bourbes légères

Fermentation alcoolique

Levurage avec 30 g/hL de ICV Gre® réactivées avec GofermProtect® 45g/hL.

Fermaid E® blanc 10g/hL au levurage, Entre 1070 et 1050, aération du jus par bullage de 5mg/L d'oxygène et ajout de 30 g/hL de Fermaid E® blanc.

Elevage du vin

Dès la fin des sucres, sulfitage à 6 g/hL et ajout d'acide ascorbique à 5 g/hL. Maintien du SO₂ libre à 25-30mg/L. Stockage à 12°C avec 1 mise au propre, 1 mois après la fin de FA : mise en œuvre des Instructions de Travail de mise en bouteille.

Analyse vin fini

Lot	235-22:3160 2H
Date	18/11/20
G+F g/l	0,4
TAV en %	14,0
AT en g H ₂ SO ₄ /l	3,6
Ac vol en g H ₂ SO ₄ /l	0,35
SO ₂ I en mg/l	22
SO ₂ T en mg/l	140
pH	3,54
Ac tartrique en g H ₂ SO ₄ /l	1,4
Ac mal en g/l	2,7
Ethanal en mg/l	55
K en g/l	0,910
Delta NTU	32
CO ₂ en mg/l	1041

Commentaire Analyse Sensorielle jury expert ICV

Le cépage 3160 a lui un profil olfactif complexe, avec des notes fruitées cassis importantes, mais aussi du fruit blanc, du fruit exotique et de l'amylique. Le profil gustatif est équilibré, avec un volume bien soutenu par l'acidité et mais sans aucune agressivité des tanins.

VARIÉTÉ N° 3328-177 (NOIR)

Origine (dernier croisement): MARSELAN x 3082-1-49
Statut: Classement temporaire en France à venir pour plantations 2025



3328-177-NOIR

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	SEMI ÉRIGE
SÉCHERESSE	TOLERANT
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPES	FERMEE

RÉSISTANCE :

	RESISTANCE	GÈNE(S)
MILDIOU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

RENDEMENT :



Potentiel polyphénolique moyen
 Facilité de monter en degré

Profil "AOP" rouge

Maturité première époque permettant l'implantation sur de nombreux types de terroirs

Intérêt possible pour des Vins Doux Naturels ?

Caractérisé par une aromatique de fruits rouges

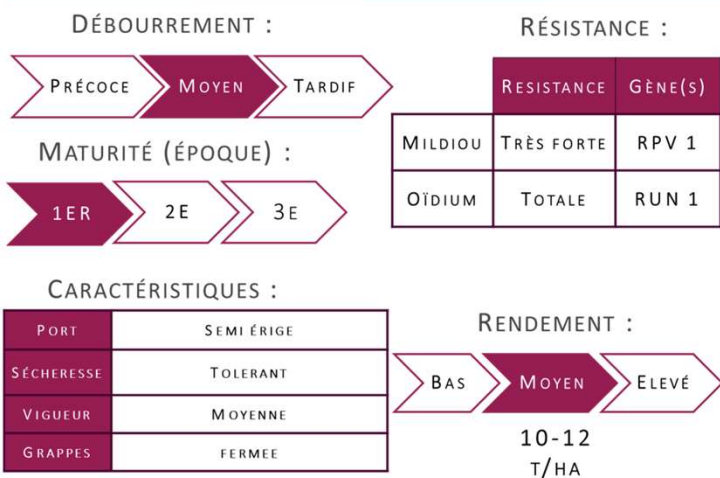
Bon comportement sur Ru 140

VARIÉTÉ N° 3328-306 (NOIR)

Origine (dernier croisement): **MARSELAN x 3082-1-49**
Statut: **Classement temporaire en France à venir pour plantations 2025**

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

3328-306-NOIR



Potentiel polyphénolique élevé
Facilité de monter en degré

Profil rouge haut de gamme

Maturité première époque permettant l'implantation sur de nombreux types de terroirs

Intérêt possible pour des Vins Doux Naturels ?

Caractérisé par une aromatique typique sur des notes d'eucalyptus et de menthol

Bon comportement sur Ru 140

INRAE

Résultat de la
dégustation des
variétés Bouquet sur
les parcelles VATE
(Domaine de Pech
Rouge et Domaine
de Cazes) - Millésime
2022

Variété	3328-306
Parcelle	Alaigne / Cazes
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
01/09	2,5	14,38	4,44	0,24	3,31	26,65	69,3

Variété	3328-306
Parcelle	Pech Rouge
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
25/08	1,4	14,92	3,36	0,4	3,84		72,3

Olfactif

plantes aromatiques
fumé fruits rouges
caramel réglisse
intensité moyenne
fruits noirs
mentholé
intensité forte
épices
végétal
cerise / griotte intensité faible

Gustatif

tanins souples
court fruité longueur
sucrosité rond structuré
concentré
acide alcooleux frais
astringent
tanins asséchants

plantes aromatique
régisse végétal cassis
floral fruité épices
intensité forte
fruits noirs
mentholé
intensité moyenne
cerise / griotte fruits rouges

fruité
alcooleux astringent
frais sucrosité
longueur rond concentré
acide structuré court
tanins souples
fruits rouges

VARIÉTÉ N° 3322-343 (NOIR)

Origine (dernier croisement): CABERNET SAUVIGNON x 3176-21-11

Statut: Classement temporaire en France à venir pour plantations 2025

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

3322-343-NOIR

DÉBOURREMENT :



RÉSISTANCE :

	RESISTANCE	GÈNE(S)
MILDIOU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	SEMI ÉRIGE
SÉCHERESSE	TOLERANT
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPES	FERMEE

RENDEMENT :



Potentiel polyphénolique moyen

Facilité de monter en degré supérieure au cabernet sauvignon

Profil rouge typé cabernet sauvignon

Bon comportement sur So4 et R110

Comportement végétatif proche du cabernet sauvignon

Couleur d'intensité moyenne

Caractéristique aromatique végétale rappelant le cabernet sauvignon

VARIÉTÉ N° 3322-226 (NOIR)

Origine (dernier croisement): CABERNET SAUVIGNON x 3176-21-11
Statut: Classement temporaire en France à venir pour plantations 2025

LABORATOIRES
Dubernet
 œ n o l o g i e

3322-226-NOIR

DÉBOURREMENT :



MATURITÉ (ÉPOQUE) :



CARACTÉRISTIQUES :

PORT	SEMI ÉRIGE
SÉCHERESSE	TOLERANT
VIGUEUR	MOYENNE
GRAPPES	FERMEE

RÉSISTANCE :

	RÉSISTANCE	GÈNE(S)
MILDIOU	TRÈS FORTE	RPV 1
OÏDIUM	TOTALE	RUN 1

RENDEMENT :



Potentiel polyphénolique élevé

Véritable ressemblance avec le cabernet sauvignon

Profil rouge typé cabernet sauvignon

Bon comportement sur So4 et R110

Comportement végétatif proche du cabernet sauvignon

Couleur d'intensité élevée

Caractéristique aromatique végétale fruitée (fruits noirs) avec une touche végétale

Profil structuré

INRAE

Résultat de la
 dégustation des
 variétés Bouquet sur
 les parcelles VATE
 (Domaine de Pech
 Rouge et Domaine
 de Cazes) - Millésime
 2022

Variété	3322-226
Parcelle	Alaigne / Cazes
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
21/09	1,7	14,72	3,51	0,41	3,63	26,52	108,6

Variété	3322-226
Parcelle	Pech Rouge
Millésime	2022

date récolte	Rd	Degré vin	AT	AV	pH	IC	IPT
16/08	1,7	14,36	2,76	0,51	4,24		112,6

Olfactif

réglisse
 plantes aromatiques
 alcool
 fruits secs
 confiture
 fruits rouges
 intensité moyenne
 intensité forte
 cuir
 cassis
 framboise
 fraise
 caramel
 mentholé
 végétal
 cerise / griotte
 épices
 fruité
 fumé
 intensité faible
 floral

Gustatif

alcooléux
 concentré
 tanins asséchants
 astringent
 sucrosité
 acide
 structuré
 fruité
 longueur
 fruits rouges
 tanins souples

confiture
 cerise / griotte
 intensité moyenne
 alcool
 fruits secs
 fumé
 épices
 fruits noirs
 intensité forte
 réglisse
 fruits rouges
 mentholé
 cuir
 végétal
 plantes aromatique

fruité
 acide
 astringent
 tanins asséchants
 sucrosité
 longueur
 concentré
 structuré
 alcooléux
 fruits rouges

**DONNÉES COMPARATIVES
DISPONIBLES SUR LES 13 VARIÉTÉS
BOUQUET**

PÔLE TECHNIQUE RÉGIONAL INTERSUD

Vignes et vins du bassin Languedoc-Roussillon

6 Place des Jacobins – BP 221, 11100 Narbonne

 +33 4 68 90 13 21 |  +33 6 31 99 54 86

Octobre 2024

UNE PALETTE ET OFFRE DE PRODUITS DIVERSIFIES

- 4 variétés blanches au profil différent:
 - Deux « petits degrés »: G5B, G9 B
 - Un descendant Chasan: 3159-2-12 B
 - Un descendant Aranel: 3347-320 B
- 9 variétés noires de typicités différentes:
 - Un « petit degré »: G14
 - Un descendant Fer Servadou: 3160-27-4 N
 - Deux descendants Grenache: 3176-21-11 N et 3179-90-7 N
 - Trois descendants Marselan: 3328 (168 / 306 / 177)
 - Deux descendants Cab. Sauv.: 3322 (343 / 226)



INRAE

DES DONNÉES COMPARATIVES ISSUES DE DEUX SITES AUDOIS

2 sites d'expérimentation VATE:

Domaine expérimental Du Domaine de Cazes (Alaigne)

- Climat de transition aux influences atlantiques, altitude 290 m
 - Démarrage de l'expérimentation en 2021
(Greffage en fente sur Cabernet franc à partir de 2017), 3^{ème} année de suivi en 2023
 - Densité de plantation : 5000 pieds/ha
- Porte greffe : SO4



Station INRAE de Pech Rouge (Gruissan)

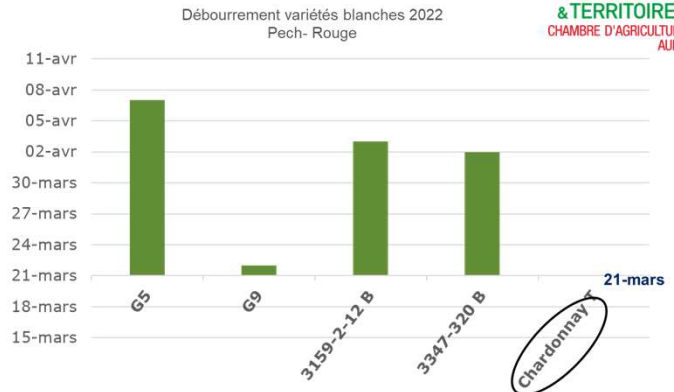
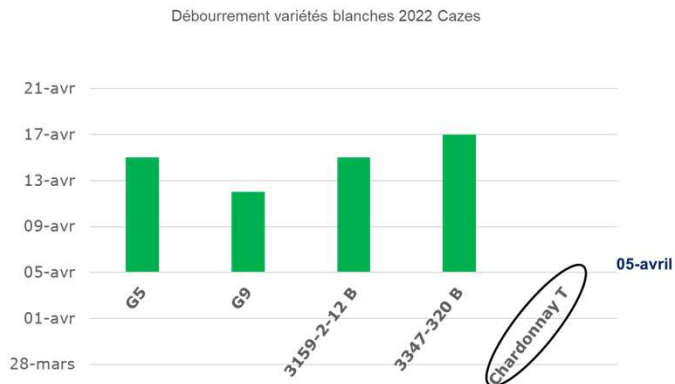
- Climat méditerranéen aux influences maritimes
 - Démarrage de l'expérimentation en 2021 (Plantation en 2020), 2^{ème} année de suivi en 2022
 - Densité de plantation : 5000 pieds/ha
- Porte greffe : 140 Ru

13 variétés suivies identiques sur les 2 sites

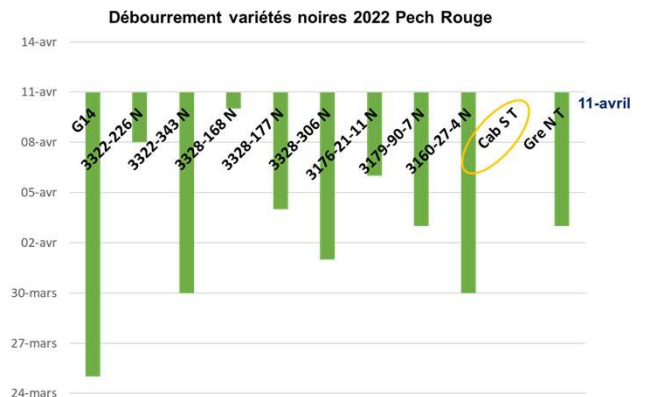
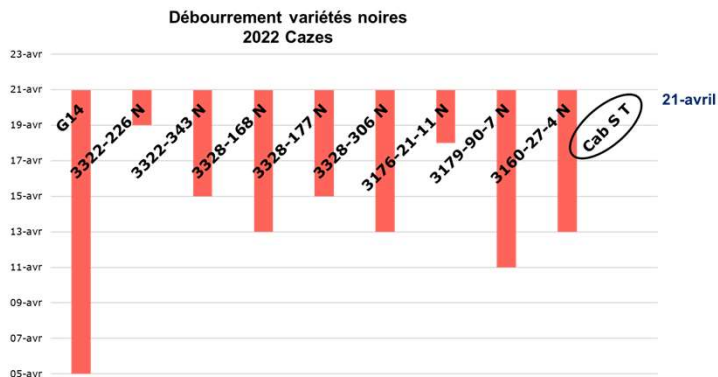
- 4 variétés blanches comparées à un témoin Chardonnay
- 9 variétés noires comparées à un témoin Cabernet Sauvignon sur le Domaine de Cazes et Cabernet Sauvignon et Grenache Noir sur le site de Pech Rouge
- Absence d'intervention oïdium et mildiou sur le site expérimental de Pech Rouge
- Une intervention oïdium et mildiou en pré-floraison sur le site du domaine expérimental de Cazes

DES DONNÉES COMPARATIVES ISSUES DE DEUX SITES AUDOIS

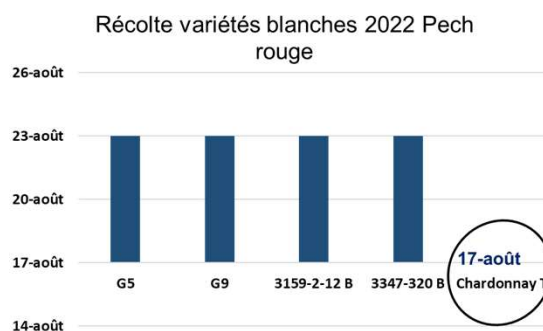
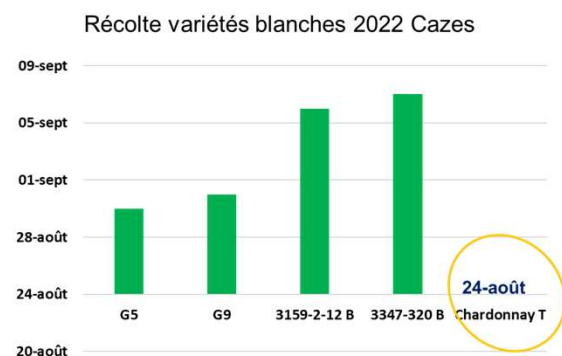
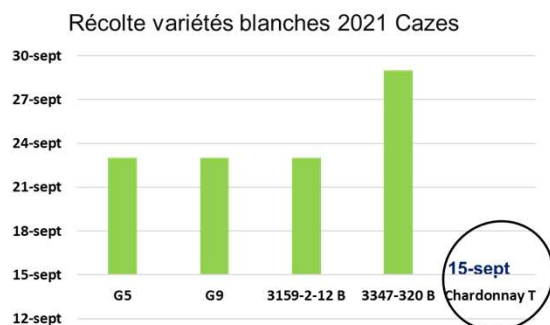
• Débourrement variétés blanches/témoin



• Débourrement variétés noires/témoin



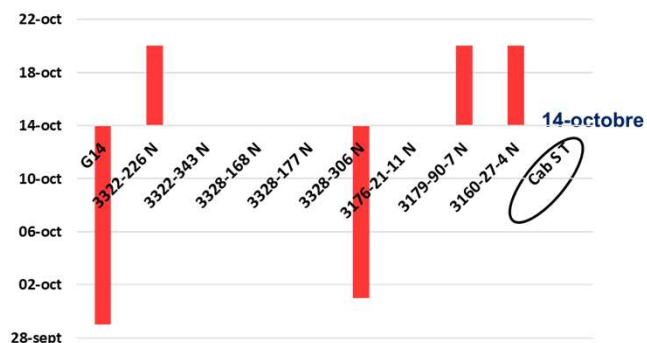
• Récolte variétés blanches/témoin



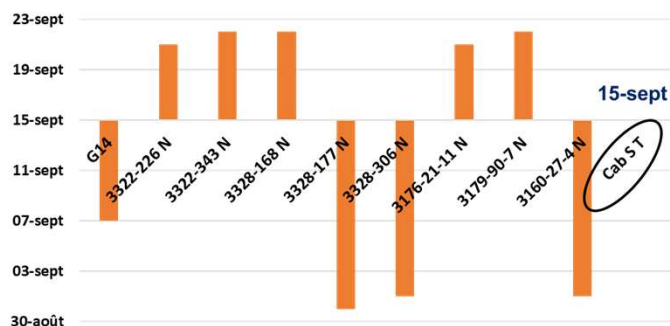
DES DONNÉES COMPARATIVES ISSUES DE DEUX SITES AUDOIS

- Récolte variétés noires/témoin

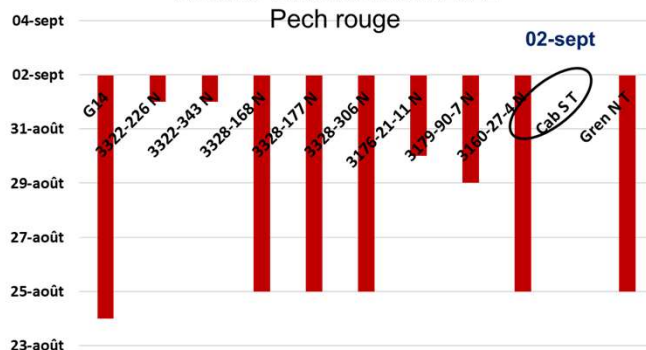
Récolte variétés noires 2021 Cazes



Récolte variétés noires 2022 Cazes

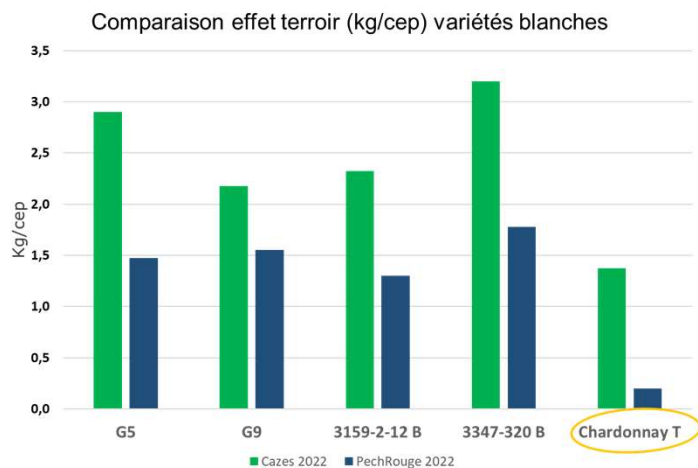
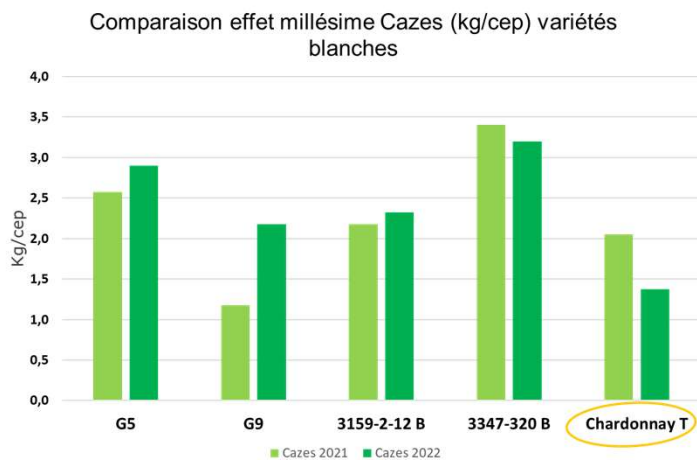


Récolte variétés noires 2022
Pech rouge

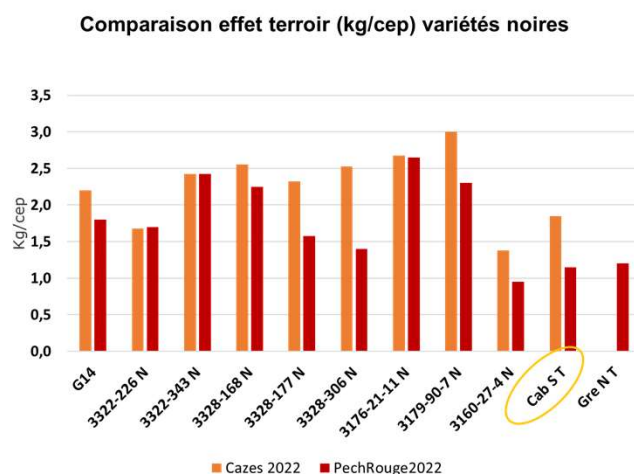
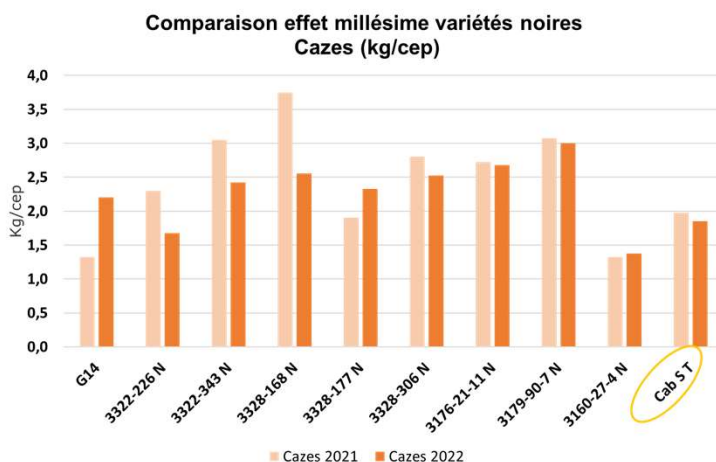


DES DONNÉES COMPARATIVES ISSUES DE DEUX SITES AUDOIS

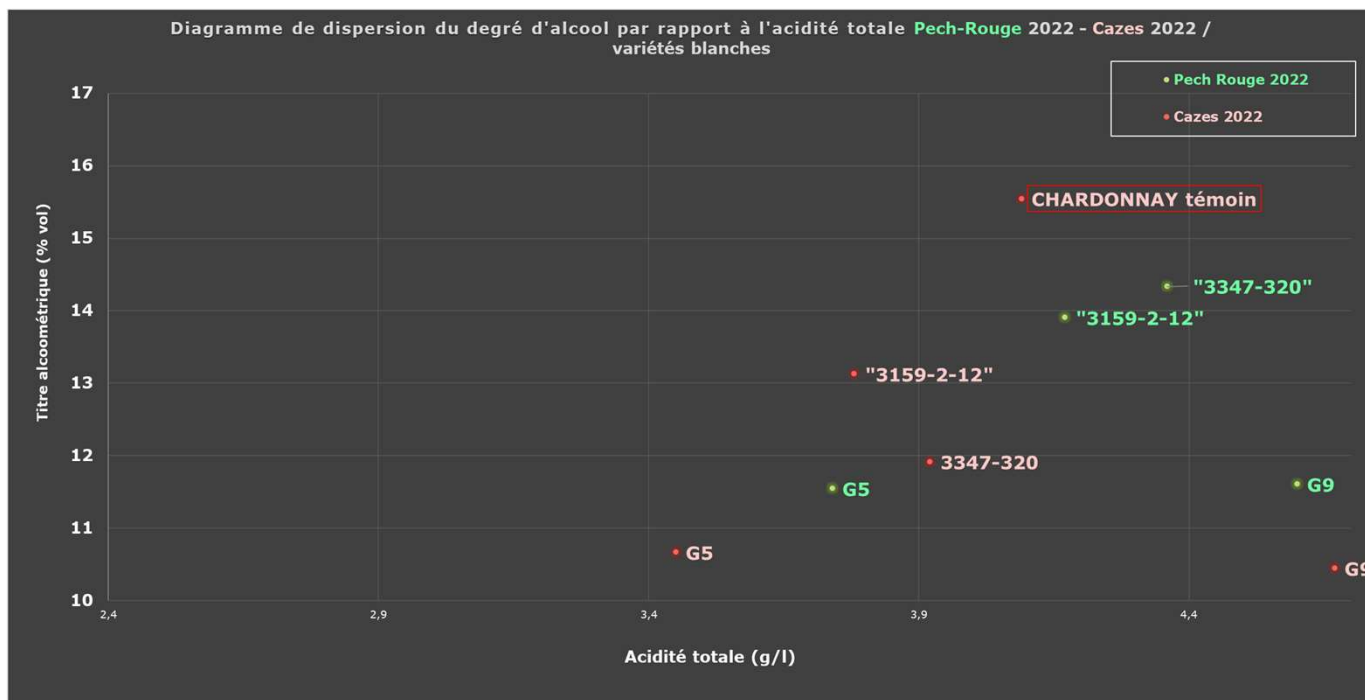
• Rendement : poids /cep variétés blanches



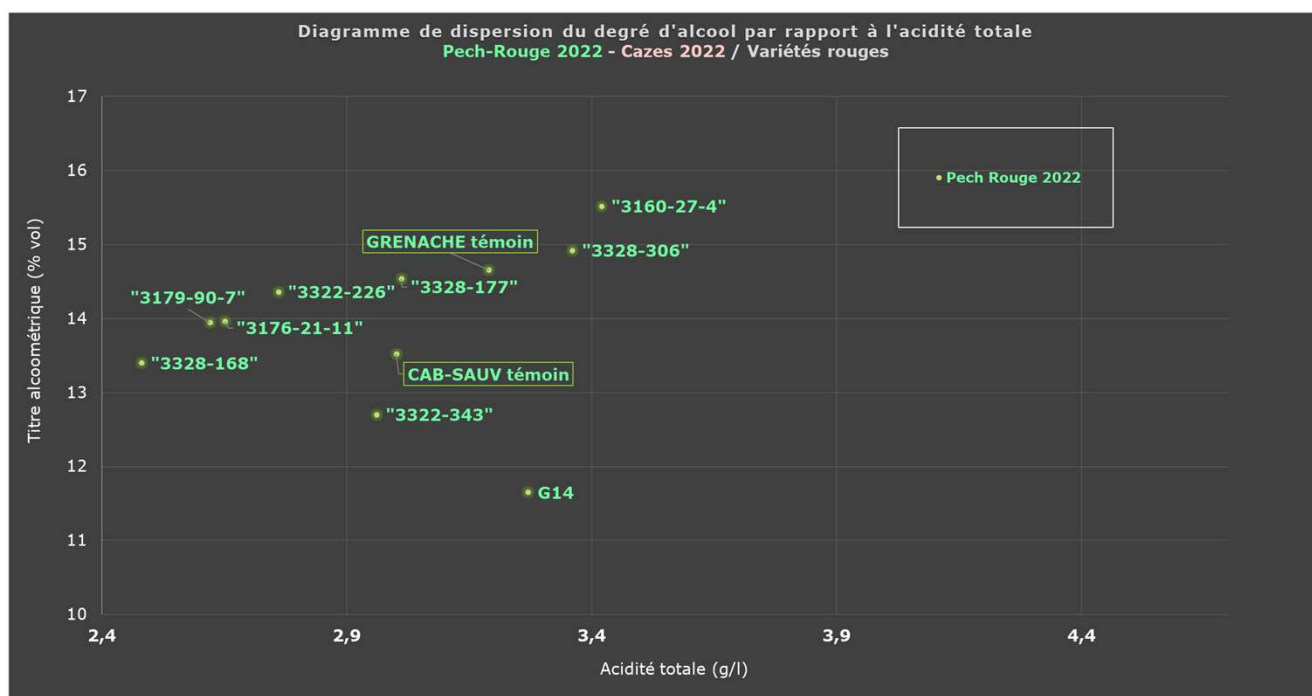
• Rendement : poids/cep variétés noires



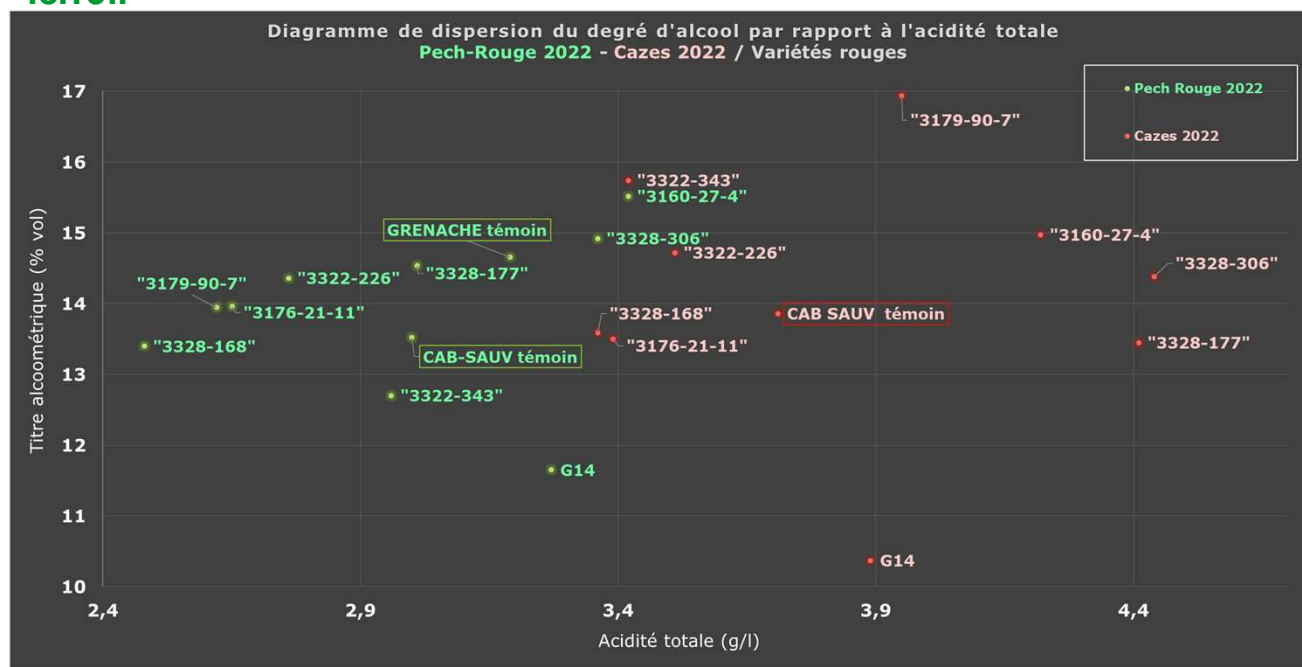
- **Caractéristiques œnologiques: Acidité Totale et TAV des blancs → effet terroir**



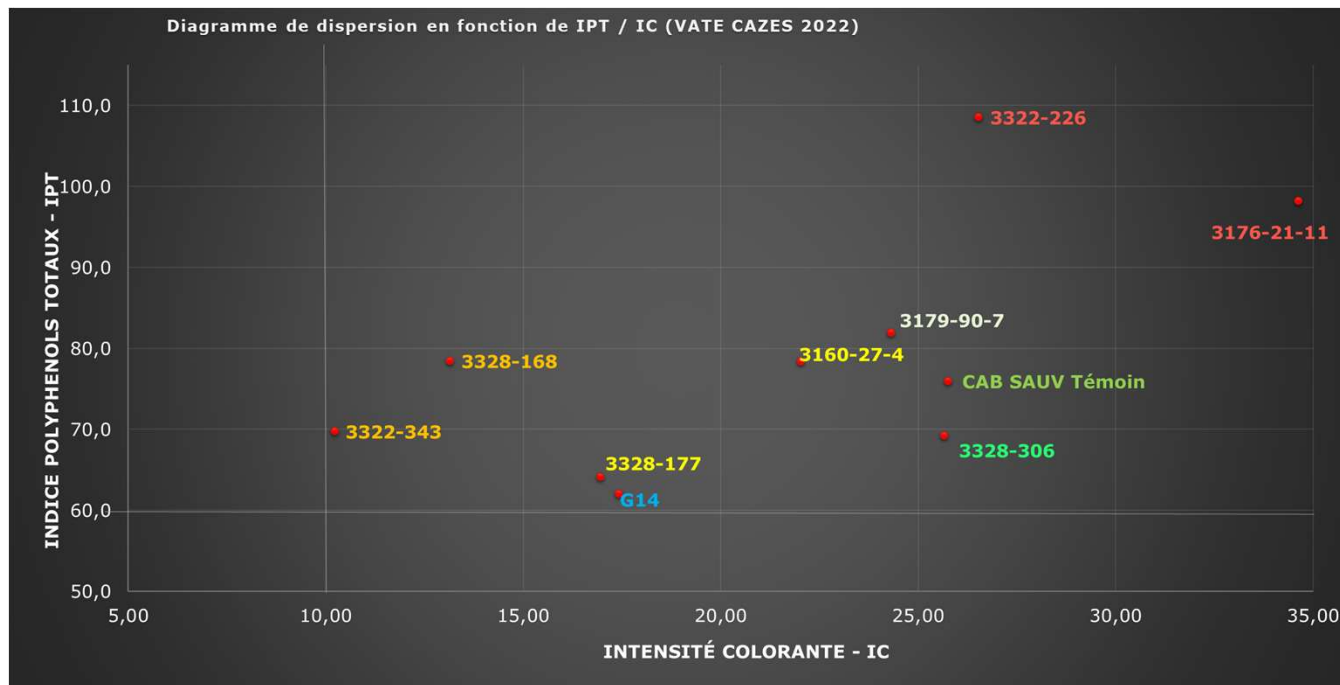
- **Caractéristiques œnologiques: Acidité Totale et TAV des rouge → effet terroir**



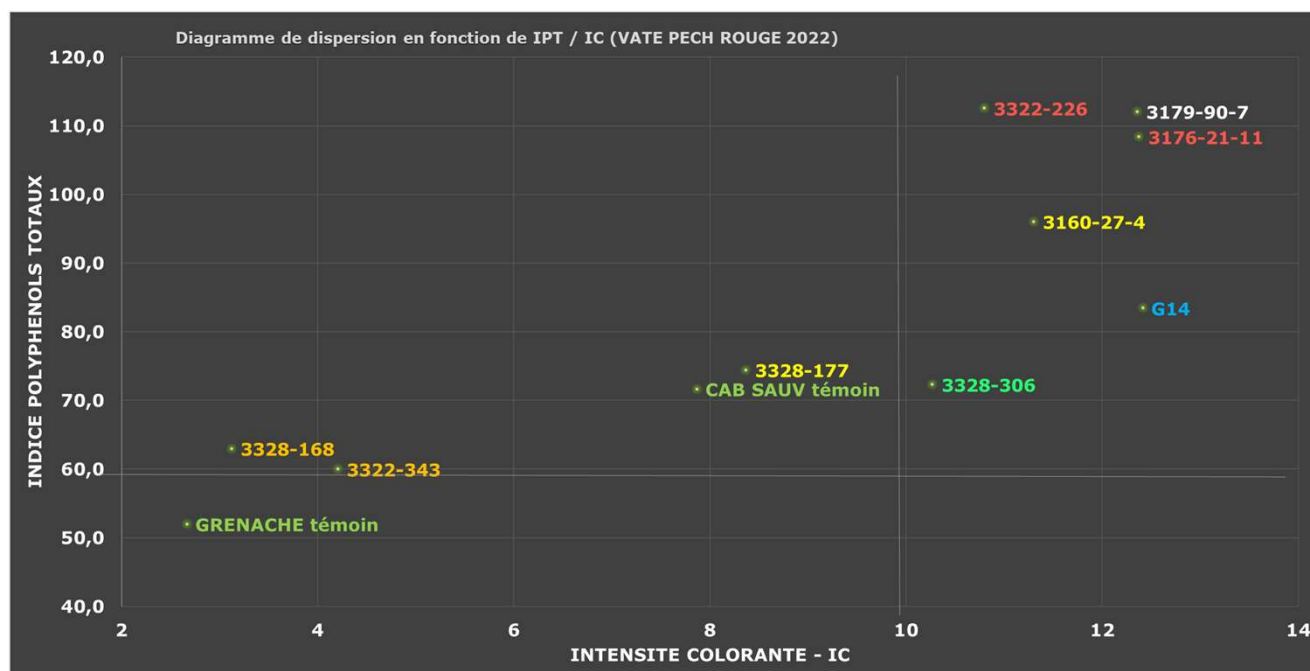
- **Caractéristiques œnologiques: Acidité Totale et TAV des rouge / effet terroir**



- CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES: IC ET IPT DES ROUGES → EFFET MILLÉSIME**



- CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES: IC ET IPT DES ROUGES → EFFET MILLÉSIME / TERROIR**



Très précoce, avant
le Chardonnay

Solaris B, Muscaris B,
Fleurtaï B

Précoce, comme le
Chardonnay

Soreli B, Cabernet cortis N, Merlot khorus N

Moyennement précoce,
comme le Sauvignon

Souvignier gris, **G5 B, G14 N**, Bronner B, Monarch N,
Sauvignon rytos B, Johanniter B, Floreal B

2ème maturité,
comme le Merlot

Saphira B, Cabernet volos N, **3160-11-03 N, G9 B**,
Artaban N, Allegro N, **3179-90-07 N**, Voltis B

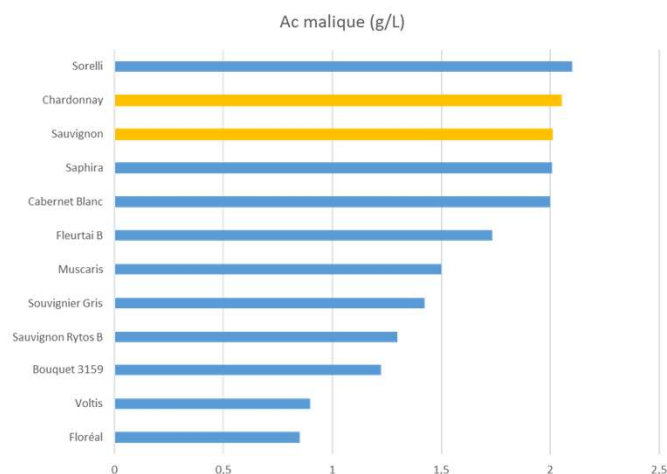
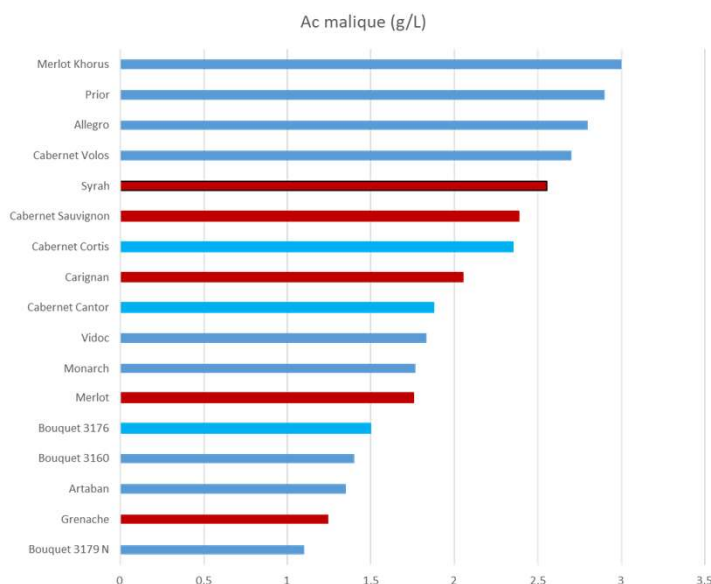
3ème maturité, comme le
Cabernet sauvignon

Vidoc N, **3176-21-11 N**

Une large palette
de précocité: de
très précoce à tardif

Les Bouquet: moyennement
précoces à tardifs

• Potentiel d'acide malique

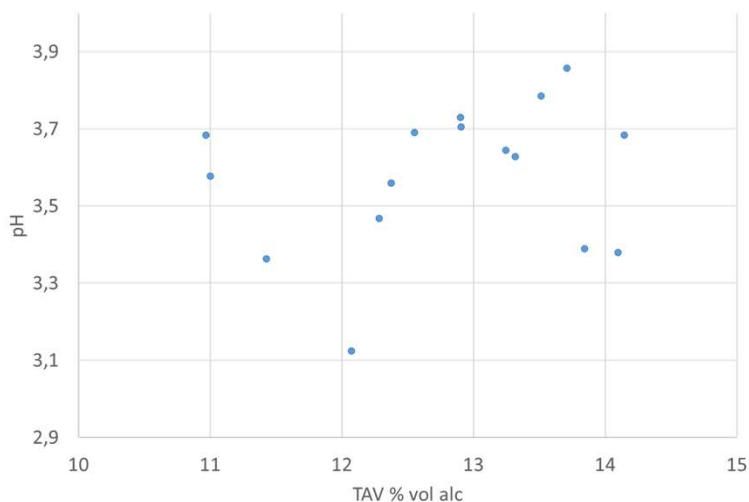


Les Bouquet: des teneurs en malique
moyennes à faible

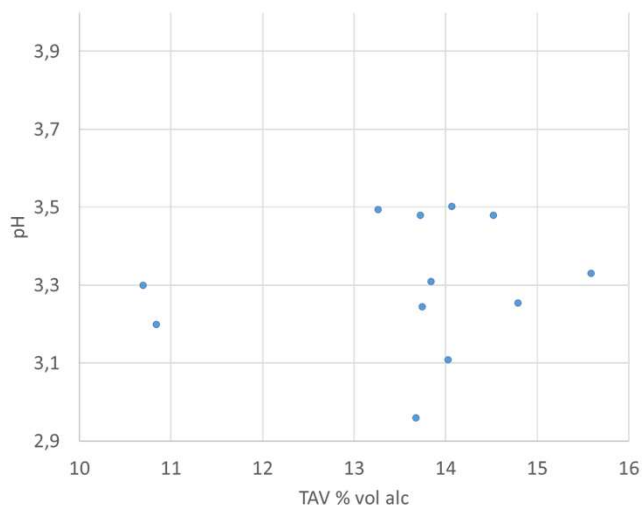
AUTRES DONNÉES COMPARATIVES

- Equilibre acide

Structure acide des cépages rouges

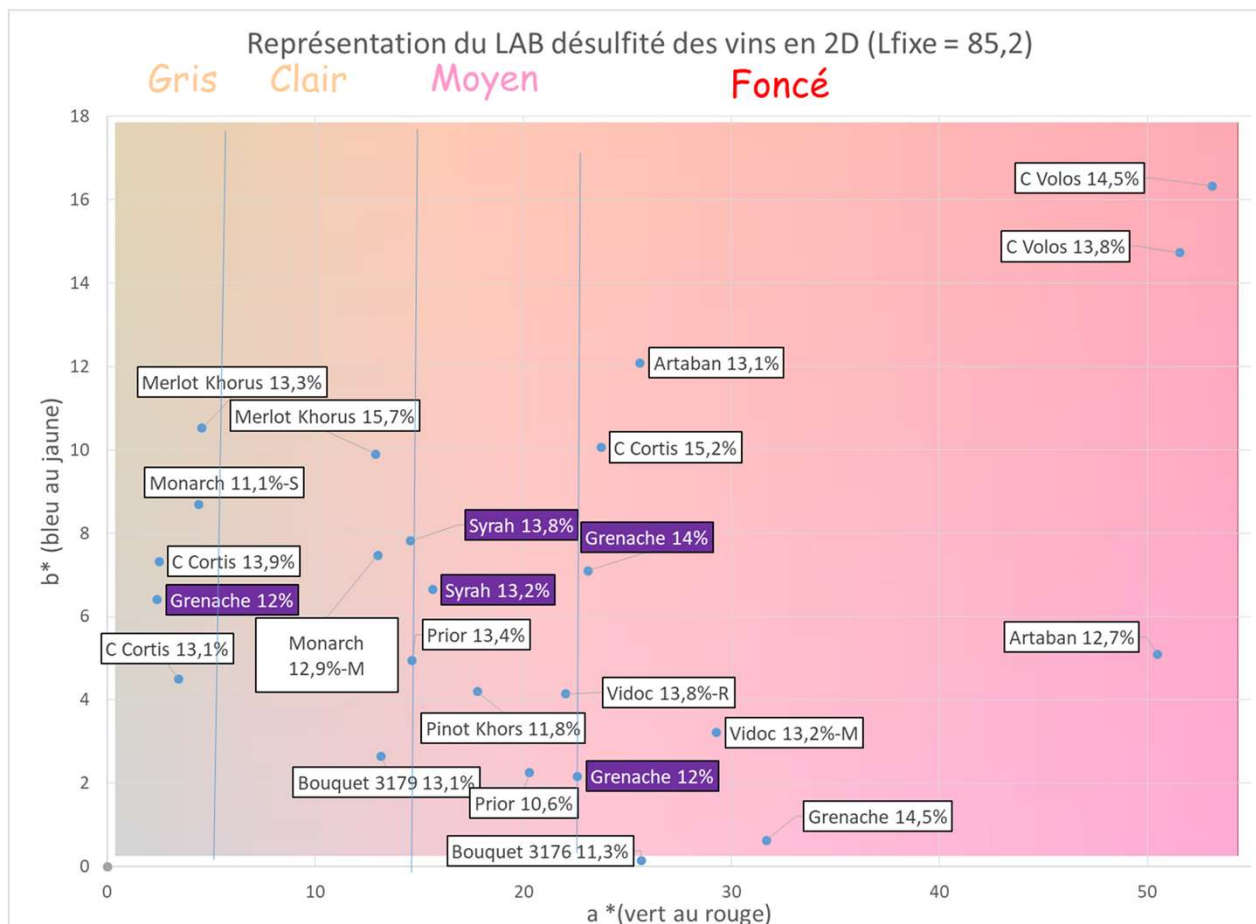


Structure acide des cépages blancs



G5 B, G9 B, G14 N: faible degré alcoolique naturel
3179 N: pH assez bas naturellement

- Aptitude à l'élaboration de vins rosés



REMERCIEMENTS & CONTACTS

- **Marie CORBEL** Pôle technique InterSud: mcobel@languedoc-wines.com / 06 31 99 54 86
- **Nicolas DUTOIR** Laboratoires Dubernet: nicolas.dutoir@dubernet.com / 07 85 05 94 24
- **Philippe GAUTHIER** Domaine expérimental de Cazes Chambre d'agriculture de l'Aude: philippe.gauthier@aude.chambagri.fr / 06 84 54 64 84
- **Hernan OJEDA** INRAE Unité Expérimentale de Pech Rouge Hernán OJEDA: hernan.ojeda@inrae.fr / 06 77 65 89 43
- **Jacques ROUSSEAU** Groupe ICV: jrousseau@icv.fr / 06 84 53 54 00
- **Didier VIGUIER** Atelier Bois et Plants de Vigne - Chambre d'agriculture de l'Aude: didier.viguiet@aude.chambagri.fr / 06 80 38 96 05

